

**Технологическая карта**

Наименование изделия: Суп картофельный с рыбными фрикадельками  
 Номер по сборнику рецептов: № 90

Наименование продуктов	Расход продуктов				
	на 1 порцию			на 100 порций	
	брутто г	нетто г		брутто кг	нетто кг
Картофель	95.00	66.00		9.500	6.600
Морковь свежая	16.00	12.80		1.600	1.280
Лук репчатый	10.00	8.00		1.000	0.800
Масло растительное	3.00	3.00		0.300	0.300
Крупа пшенная	4.00	4.00		0.400	0.400
Бульон	160.00	160.00		16.000	16.000
Рыба Минтай с/м п/б.г.	29.00	22.00		2.900	2.200
Лук репчатый	2.50	2.00		0.250	0.200
Вода	2.00	2.00		0.200	0.200
Яйцо С1 0,060 шт	0.05	0.05	штук	5.000	5.000
Соль йодированная	1.00	1.00		0.100	0.100
Выход готового блюда:				20/200	

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Белки, (г.)	8.32	Жиры, (г.)	9.03	Углеводы (г.)	17.40
Энергетическая ценность блюда, (Ккал)					170.60

**Технология приготовления блюда**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности.  
 Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона до готовности, при отпуске кладут в суп. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Выход порции определяется возрастной группой.  
 Фрикадельки: Филе рыбы пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком (лук так же можно пропустить через мясорубку вместе с филе), сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Из готового фарша формуют шарики массой 8-10 грамм и припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуски на мармите в бульоне.

**Правила оформления и подачи блюд**

Оптимальная температура подачи +75\*С.

**Характеристики изделия по органолептическим показателям**

Внешний вид - картофель нарезан кубиками, рис сохранил форму, фрикадельки одинакового размера;  
 цвет - бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный;  
 вкус, запах - рыбы, овощей, в меру соленый;  
 консистенция - овощи мягкие, сохранили форму.

Технолог



Калькулятор



**Технологическая карта**

Наименование изделия: Суп картофельный с рыбными фрикадельками  
 Номер по сборнику рецептур: № 90

Наименование продуктов	Расход продуктов				
	на 1 порцию			на 100 порций	
	брутто г	нетто г		брутто кг	нетто кг
Картофель	72.00	50.00		7.200	5.000
Морковь свежая	12.00	9.60		1.200	0.960
Лук репчатый	7.50	6.00		0.750	0.600
Масло растительное	2.25	2.25		0.225	0.225
Крупа пшеничная	3.00	3.00		0.300	0.300
Бульон	120.00	120.00		12.000	12.000
Рыба Минтай с/м п/б.г.	23.00	17.50		2.300	1.750
Лук репчатый	1.90	1.50		0.190	0.150
Вода	1.50	1.50		0.150	0.150
Яйцо С1 0,060 шт	0.04	0.04	штук	4.000	4.000
Соль йодированная	0.80	0.80		0.080	0.080
Выход готового блюда:				15/150	

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Белки, (г.)	6.24	Жиры, (г.)	6.77	Углеводы (г.)	13.00
Энергетическая ценность блюда, (Ккал)					125.00

**Технология приготовления блюда**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона до готовности, при отпуске кладут в суп. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Выход порции определяется возрастной группой. Фрикадельки: Филе рыбы пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком (лук так же можно пропустить через мясорубку вместе с филе), сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Из готового фарша формуют шарики массой 8-10 грамм и припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуски на мармите в бульоне.

**Правила оформления и подачи блюд**

Оптимальная температура подачи +75\*С.

**Характеристики изделия по органолептическим показателям**

Внешний вид - картофель нарезан кубиками, рис сохранил форму, фрикадельки одинакового размера; цвет - бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный; вкус, запах - рыбы, овощей, в меру соленый; консистенция - овощи мягкие, сохранили форму.

Технолог



Калькулятор

